

Abon ikan—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2013

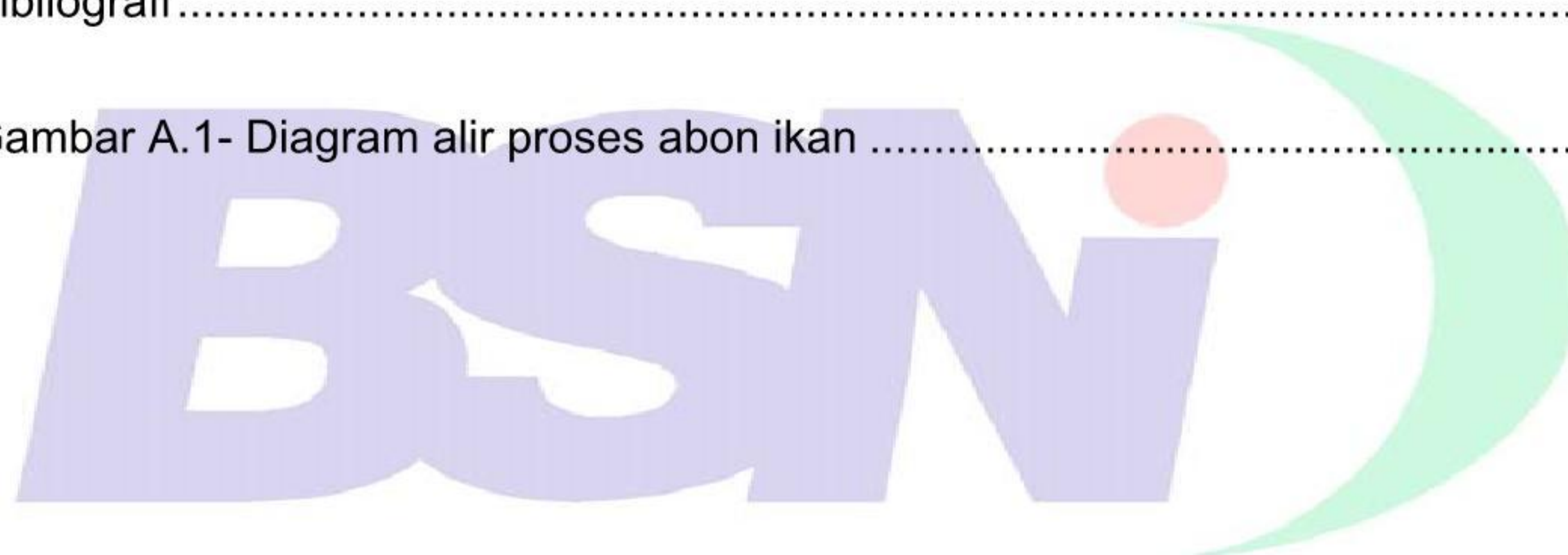
Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	5
8 Pelabelan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses abon ikan	6
Bibliografi	7
Gambar A.1- Diagram alir proses abon ikan	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas abon ikan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 14 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Abon ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan abon ikan.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 3741:2013, *Minyak goreng*.

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 7690.2:2013, *Abon ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku abon ikan sesuai SNI 7690.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

SNI 7690.3:2013

4.3 Bahan lainnya

4.3.1 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000.

4.3.2 Bumbu lainnya

Bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, gula dan santan (opsional).

4.3.3 Minyak goreng

Minyak yang digunakan sesuai SNI 3741:2013.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pencabik;
- b) alat pengepres;
- c) alat penghalus bumbu;
- d) alat peniris;
- e) alat penggoreng;
- f) alat pengemas;
- g) alat perebus atau pengukus;
- h) alat pemotong;
- i) talenan;
- j) wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan abon ikan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku dan bahan lainnya

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi kimia dan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku dan bahan lainnya sesuai spesifikasi mutu dan keamanan hasil perikanan.
- c) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar.

6.2 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan segar tanpa kepala, ekor, insang dan isi perut, serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: kepala, ekor, insang dan isi perut ikan dibuang secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku yang telah disiangi dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Perebusan/pengukusan

- a) Potensi bahaya: tingkat kematangan yang tidak sesuai karena suhu dan waktu tidak memenuhi spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan daging ikan yang matang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: daging ikan direbus/dikukus dalam suhu dan waktu yang sesuai spesifikasi dan dilakukan secara cermat dan saniter.

6.6 Pengepresan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kandungan air produk tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mengurangi kandungan air yang terdapat dalam daging ikan.

- c) Petunjuk: daging ikan dipres sesuai spesifikasi dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Pencabikan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk daging ikan yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: daging ikan dicabik secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Pencampuran

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan daging ikan yang tercampur dengan bumbu secara homogen sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bumbu dibersihkan, dicuci dan dihaluskan kemudian dicampur dengan daging ikan secara cepat, cermat dan saniter.

6.9 Pemasakan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu abon ikan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: daging ikan yang sudah dicampur dengan bumbu dan atau bahan lainnya digoreng dengan waktu dan suhu sesuai spesifikasi, dan dilakukan pengadukan secara terus-menerus sampai berwarna spesifik abon ikan secara cermat dan saniter.

6.10 Penirisan minyak

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu abon ikan yang sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: abon ikan yang sudah matang dimasukkan dalam alat pengurangan minyak (peniris/pemusing/pengepres) secara cepat, cermat dan saniter.

6.12 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: abon ikan dikemas dengan cepat, cermat dan saniter.

6.13 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu abon ikan karena suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: abon ikan disimpan dalam ruang yang kering dan bebas dari binatang pengganggu dengan sistem penyimpanan FIFO (*First In First Out*).

6.14 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.

- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: abon ikan dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan daya simpan produk dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk abon ikan bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk abon ikan.

7.2 Teknik pengemasan

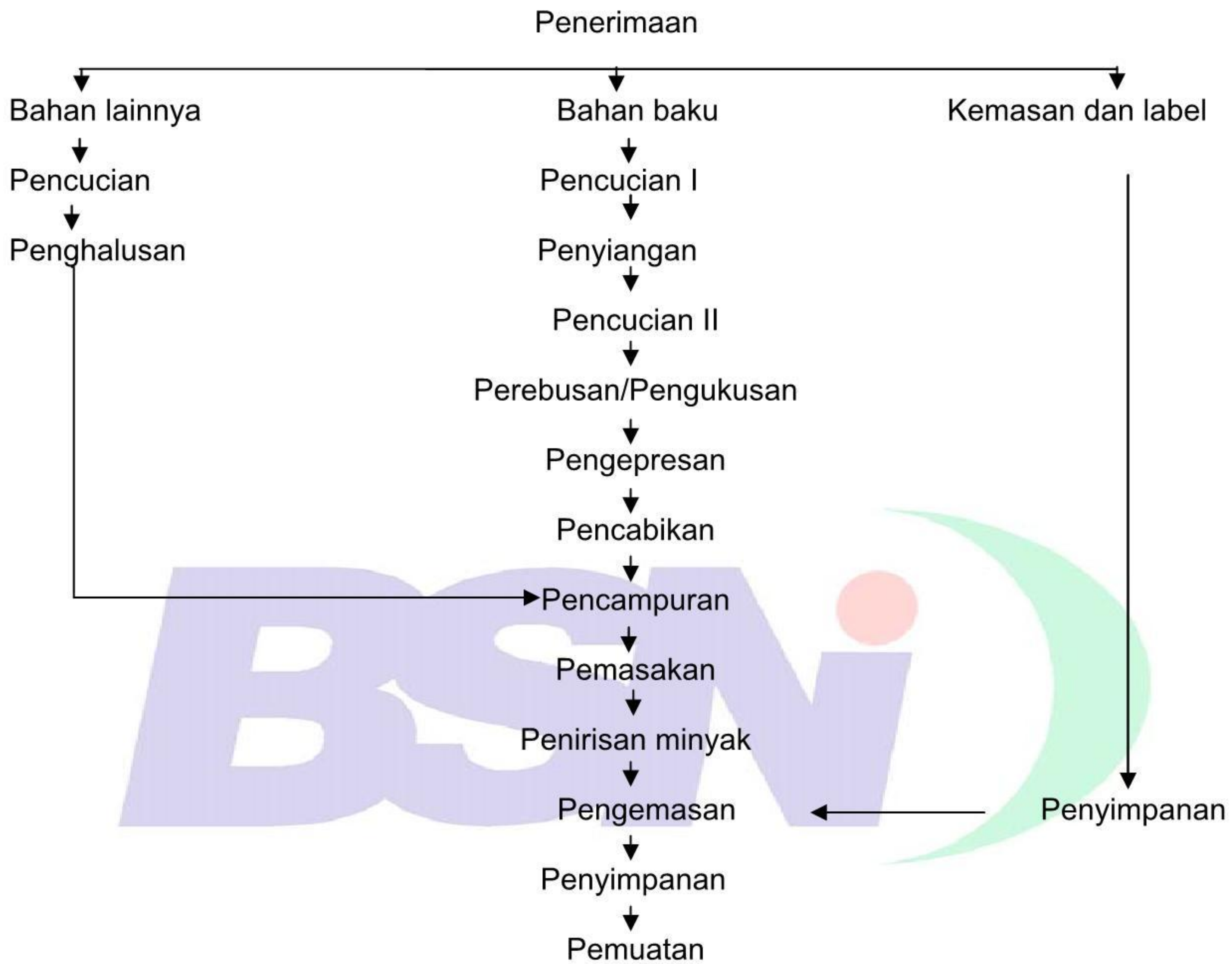
Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk abon ikan yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses abon ikan



Gambar A.1- Diagram alir proses abon ikan

Bibliografi

Commission Regulation (EC) No. 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

